

HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY KÉSZÍTŐ SZAKMA

...

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1. Szakma megnevezése: hentes és húskészítmény - készítő

8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1. valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.2. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: hentes és húskészítmény készítő központi interaktív vizsga A vizsgarészek leírása:

1. rész: húsipari technológia (60%),
2. rész: húsipari gépek és berendezések (15%)
3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (10%)
4. rész: szakmai számítások (15%)

A központi interaktív vizsga során az alábbi tanulási eredmények mérése történik:

- Húsipari technológia témakörben: Mikrobiológiai és higiéniai ismeretek. Vágóállat-fajok, fajták. Vágóállatok szervezeti felépítése. A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra előkészítése műveletei, a vágóvonalon történő műveletek. Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei. Húsrészek konyhatechnikai felhasználása. A húskészítmények technológiájában: az alapanyagok, segéd, jelleg és ízkialakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele, húsipari termékcsoportok, termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások. Tartósítási módok jellemzői. Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.
- Húsipari gépek és berendezések témakörben: a vizsgázó a megadott húsipari gép rajza alapján felismeri a gépet, részeit megnevezi, működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait ismerteti.
- Minőségbiztosítási témakörben: a vizsgázó ismerteti az élelmiszeriparra vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat, az élelmiszeripari vállalkozás indításához szükséges jogi- és munkaügyi előírásokat, a vállalkozás működtetésének feltételeit és folyamatait.
- Szakmai számítás témakörben: a vizsgázó számítási feladatokat old meg az anyagfelhasználás-, veszteség-, kihozatal, gazdálkodási számítás területén.

Az interaktív (online) írásbeli feladatsornak legalább 15, legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok aránya az összeshez képest legfeljebb:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (15%)
- rövid választ igénylő feladatok (10%)
- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (15%)

- egymáshoz rendelés (párosítás) (10%)
- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (10%)
- táblázat hiányos elemeinek kitöltése (10%)
- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (15%)
- számítási feladat (15%)

8.3.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A feladatsorhoz készített értékelési útmutató alapján történik.

- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Hentes és húskészítmény készítő projektfeladat

8.4.2. A vizsgarészek leírása:

A vizsgatevékenység öt részből áll.

1. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő feladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést

folytat: - Vágástechnológia műveleteket végez a szennyezett övezetben. vagy

- Vágástechnológiai műveleteket végez a tiszta övezetben.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

2. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Bőrös félsertés darabolása-csontozása, húsrészek formázása pácoláshoz. vagy
- Bőrös félsertés darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.

vagy

- Lehúzott félsertés kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása. vagy

- Marha negyedtest darabolása-csontozása gyártástechnológiai célra, húsrészek meghatározott minőségi osztályra kivágása.

vagy

- Marha negyedtestek kereskedelmi darabolása-csontozása, húsrészek formázása.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

3. Vizsgarész:

A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- Végrehajtja egy hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő hőkezelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék hőkezelését.
 - Elvégzi a termék visszahűtését, hűtőtárolását.

vagy

- Végrehajtja egy nyers-töltelékes húskészítmény gyártástechnológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Aprítást, töltőmassza készítést végez.
 - Végrehajtja a töltőmassza töltését, formázását.
 - A megfelelő érlelési paraméterek alkalmazásával végrehajtja a termék tartósítását.
 - Elvégzi a termék, hűtőtárolását.

vagy

- Végrehajtja egy pácolt termék előállítását.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Kiszámolja a pácoldathoz felhasznált pác-só keverék és adalékanyagok mennyiségét.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Bekeveri a pácoldatot.
 - Végrehajtja a termék pácolását. □ Elvégzi a termék tárolását a pácérettség kialakulásáig.

vagy

- Végrehajtja a hagyományos zsírgyártás technológiáját.
 - Minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártási anyagokat.
 - Gyártási utasítás előírásai alapján előkészíti, kiméri a gyártási anyagokat.
 - Elvégzi a szalonna aprítását.
 - Végrehajtja a zsírsütés műveletét.
 - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír szétválasztását.
 - Elvégzi az étkezési tepertő és a zsír hűtőtárolását.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

4. vizsgarész: A vizsgázó a következő vizsgafeladatokat végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:
- A vizsgázó elvégzi a hűtőpult előírások szerinti berendezését és kiszolgálja a vásárlót.

A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

5. Vizsgarész:

A vizsgázó bemutatja a portfóliót: 5-10 percben ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

Elvárások:

- tanulói munkák, produktumok pedagógus irányításával, de önállóan történő célirányos és következetes összegyűjtése
- tartalma és formája tükrözze a konkrét tevékenységeket, célokat
- papír alapú és/vagy digitális formátum Portfólió tartalma:
- munkanapló részlet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet,
- adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény,
- szakmai számítás,
- dolgozat,
- fotó/videofelvétel, ami a tanuló elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól, - versenyeredmény,
- iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvétel, amelyet a tanuló érdemesnek tart a bemutatásra.
- Külföldi tanulmányútról készített beszámoló.
- A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.

A tanuló a felsorolt produktumokból készíti a portfólióját, és meghatározott időszakonként (pl. fél év vége, év vége) csatolja a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban minden fotót, szöveges dokumentumot, videót, animációt forrásmegjelöléssel kell ellátni.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézménynek a szakmai vizsga előtt hitelesíteni szükséges. A dokumentum tárolását a képző intézmény által meghatározott módon kell tárolni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: a 10-11. évfolyamon, kétéves képzés esetén a 13-14. évfolyamon. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

Az 1. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

2. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A 2. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 20%

3. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- az adott gyártási művelet/műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
 - a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
 - munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
 - gyártási műveletek és folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)
- A 3. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 40%

4. Vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A tőkehúsok és húskészítmények konyhatechnikai felhasználásának ismerete (20%)
- Az értékesítés, kiszolgálás szakszerű végrehajtása, udvarias kiszolgálás. (35%) □ a munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (20%)
- munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)

- Húskészítmények, termékcsoporthok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

A 4. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

5. Vizsgarész: Portfolió értékelésének szempontjai:

- A szakmai dokumentumok mennyisége, tartalma, formai, esztétikai követelmények megvalósítása (40%)
- A vizsgázó teljesítménye, tudása, szakmai fejlődése, elért eredményei. (40%) □
Előadás módja (20%)

Az 5. vizsgarész értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

...

8.7.A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8.A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép
- A projektfeladat során használható:
 - Magyar Élelmiszerkönyv
 - gyártmánylap
 - minőségbiztosítási dokumentum

8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán számológép használható.